



## عنوان پروژه: طراحی و استقرار برنامه بهبود وضعیت نگهداری مواد غذایی در سطح عرضه در استان قزوین

**مجری پروژه:** دکتر پیمان فجریگی - دکترای تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی - مدیر نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

**ناظر طرح:** دکتر ایرج اسماعیلی - دکترای پزشکی - کارشناس ارشد سلامت همگانی (MD-MPH)

**پیام گزار سلامت:** دکتر مریم نور خیز محجوب - دکترای داروسازی

**همکاران اصلی پروژه:** مهندس متین تابنده - کارشناس نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی - مهندس هدایت آزادروش - رئیس اداره نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی - مهندس فاطمه رحمانی مهر - کارشناس نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی

### خلاصه پروژه

مصرف تمامی محصولات غذایی بلافاصله پس از آماده شدن امکان پذیر نیست و بنا به دلایل بسیاری که اجتناب ناپذیر نیز می باشند ناگزیر به نگهداری آن ها می باشیم؛ لذا برای تمامی فرآورده های غذایی مدت ماندگاری تعیین می شود. مدت ماندگاری توسط واحد تولیدی تعیین می گردد و چنانچه شرایط بسته بندی و نگهداری رعایت شود در طی این مدت محصولات غذایی، سالم و قابل مصرف خواهند بود.

تحقیق حاضر با تشکیل تیم تحقیقاتی، مرور منابع به ویژه بررسی تجربیات سازمانهای بین المللی مرتبط ویا کتاب های ترجمه شده در کشور، تحلیل ذینفعان براساس مدل ارائه شده، برگزاری جلسات باسازمانهای همکار، تشکیل جلسه با حضور اعضای کمیته راهبری طرح، تهیه چک لیست، بازدید از مراکز عرضه مواد غذایی جهت تکمیل چک لیست ها انجام گردید ودر مجموع تعداد ۳۰۰ چک لیست در استان قزوین و شهرستان های البرز، آلیک، بوئین زهرا و تاکستان تکمیل شده است و مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفت.

با توجه به بررسی انجام شده، ۷۹/۶۷ درصد از مراکز عرضه مواد غذایی دارای جواز کسب و ۲۰/۳۳ درصد فاقد جواز کسب از مجمع امور صنفی می باشند، ۸۲/۳۳ درصد متصدیان مراکز عرضه مواد غذایی دارای کارت تندرستی بوده و ۱۷/۶۷ درصد فاقد آن می باشند.

۷۳/۳۳ درصد متصدیان مراکز عرضه مواد غذایی دوره بهداشت عمومی را گذرانده اند و دارای گواهینامه معتبر می باشند و ۲۶/۶۷ درصد فاقد گواهینامه دوره بهداشت عمومی می باشند. ۹۱ درصد از مراکز عرضه مواد غذایی نظافت قابل قبول و ۹ درصد از نظر نظافت نامناسب می باشند.

در ۹۶/۳۶ درصد از مراکز عرضه مواد غذایی امکانات ساختمانی در حد قابل قبول و ۳/۶۷ درصد غیر قابل قبول می باشد.

در ۹۶/۳۳ درصد از مراکز عرضه مواد غذایی فضا متناسب با استانداردهای مربوطه رعایت می شود. در ۸۲ درصد از مراکز عرضه مواد غذایی در جهت کنترل آفات انباری اقداماتی از قبیل نصب توری، رعایت فاصله چیدمان از دیوار و.. انجام شده است و در ۱۸ درصد از مراکز عرضه مواد غذایی اقدامی انجام نگرفته است. در ۲۶/۳۳ درصد فروشگاههای مورد بررسی تهویه به صورت مناسب و استاندارد نبوده و صرفاً درب ورودی به عنوان تنها راه ورود و خروج هوا گزارش شده است. طبق اطلاعات به دست آمده ۹۸/۳۳ درصد متصدیان اقلام مورد نیاز خود را از مراکز پخش مواد غذایی تهیه می نمایند.

طبق مشاهدات به دست آمده به طور میانگین ۱۷ قلم جنس فاسد شدنی در مراکز عرضه مواد غذایی وجود دارد که حداقل ۳ قلم آن در یخچال نگهداری نمی شود. طبق اطلاعات به دست آمده ۷۸/۳۳ درصد از مراکز عرضه مواد غذایی فاقد انبار جداگانه و ۲۱/۶۷ درصد از آنها دارای انبار جداگانه می باشند و از ۲۱/۶۷ درصد فروشگاههای که دارای انبار جداگانه می باشند، ۱۰/۷۷ درصد از نظر دما و رطوبت نامناسب می باشند.

۸۷/۶۷ درصد فروشگاههای نگهداری مواد غذایی دارای قفسه بندی یا پالت گذاری بوده اند. در میان فروشگاههای مورد بررسی ۷۷/۳۳ درصد دارای یخچال با دماسنج سالم بوده اند و ۲۲ درصد از فروشگاههای دارای یخچال فاقد دماسنج بوده اند و در ۰/۶۷ درصد فروشگاهها فاقد یخچال بوده اند.

طبق اطلاعات به دست آمده ۸۷/۶۷ درصد از اقلام غذایی حساس به نور، دور از نور آفتاب و ۱۲/۳۳ درصد در معرض نور آفتاب قرار داده می شود.

۹۶/۳۳ درصد از متصدیان مراکز عرضه مواد غذایی از شرایط نگهداری مواد غذایی آگاهی داشته و صرفاً ۳/۶۷ درصد از آنها اطلاعات کافی نداشته اند. طبق مشاهدات به دست آمده ۹۷ درصد از متصدیان مراکز عرضه مواد غذایی از شرایط نگهداری مواد غذایی حین حمل و نقل اطلاع کافی داشته اند.

با تدوین دستورالعمل حاضر سعی بر این است مراتبی لحاظ گردد تا میزان فساد مواد غذایی در مراحل نگهداری تا حد ممکن کاهش یابد. بدیهی است در این شرایط خسارات بسیار زیادی که ناشی از فساد مواد غذایی می باشد از قبیل آسیب های جسمی به مصرف کننده، زیان های اقتصادی ناشی از معدوم نمودن آن و در سطح وسیع تر جلوگیری از اتلاف منابع ملی را به دنبال خواهد داشت.